

Pastel de Pollo Americano Bye Bye

Sirve: 6 Porciones

Ingredientes

- 1 1/2 tazas** pollo cocinado, deshilachado
- 1/2 taza** calabaza, Hubbard (picada)
- 1 cucharada** margarina, sólidos
- 1/4 taza** apio fresco, picado finamente
- 1/4 taza** cebolla amarillo, picada
- 2 tazas** mezcla de salsa espesa, sabor a aves
- 1 taza** agua caliente
- 1 pizca** pimienta negra molida
- 1 cucharadita** condimento de aves
- 20 onzas** papa, nugget de camote
- 1/4 taza** zanahorias picadas, congeladas

Preparación

1. Lávese las manos antes de manipular los alimentos y después de cualquier interrupción que pueda contaminar las manos. Lave, enjuague y desinfecte todo el equipo y utensilios antes y después de su uso.
2. Antes de Preparación: Descongele el pollo durante la noche en el refrigerador. CCP todos los alimentos fríos deben mantenerse a 41 ° F o por debajo y deben eliminarse si alcanzan la temperatura peligrosa (41 ° F o más durante más de 2 horas). Prepare un molde de 13"x9" con aceite antiadherente en aerosol.
3. Prepare la salsa espesa de pollo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.



4. Sofría la calabaza y las zanahorias en la margarina por 8 minutos. Luego añada la cebolla y el apio. Continúe cocinando hasta que se doren.

5. En un tazón grande, combine la salsa con el pollo, el apio, las cebollas, las zanahorias y la calabaza. Agregue el condimento para aves y pimienta negra.

6. Vierta la mezcla en el molde preparado. Ponga las papas de camotes sobre la cacerola. CCP: Hornee durante 30 a 45 minutos o hasta que alcance una temperatura de 165 ° F.

7. CCP: Mantenga el producto a 140 ° F o más alto por no más de 4 horas. CCP: Frio: El producto debe alcanzar 140 ° a 70 ° F en 2 horas y 70 ° F a 41 ° F en 4 horas, sin exceder de un total de 6 horas. CCP: Producto de recalentamiento a una temperatura interna de 165 ° F o más alto por 15 segundos dentro de 2 horas, solo una vez.

Ripon Area School District (Recipes for Healthy Kids Competition)